

CHANTILLI CASEIRO FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de leite bem gelado (não é necessário retirar o soro)
- 1 colher (sopa) de emustab
- 2 a 3 colheres de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 pitada de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o creme de leite e o açúcar para bater na batedeira

Após bater o creme por cerca de 3 minutos, acrescente a essência, o emustab e a pitada de fermento em pó

Bata por aproximadamente 4 minutos em velocidade máxima, até virar a vasilha de cabeça para baixo e o creme não cair

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9766-chantilli-caseiro-facil.html>